FOIE DE VEAU A LA LYONNAISE :

Pour 4 personnes: 600 g de foie de veau, 6 dl d'huile, 3 gros oignons, 2 feuilles de laurier, 1/2 citron, sel, poivre.

Choisir des oignons blancs et doux, les émincer et les mettre dans une poêle avec l'huile. Couvrir et cuire 7 à 10 mn. Retirer le couvercle puis cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajouter les feuilles de laurier, laisser parfumer, puis ajouter les tranches de foie. Poivrer et retourner le foie. Arrêter la cuisson, saler, verser le jus du 1/2 citron et servir rapidement.

FOIE DE VEAU A L'ANGLAISE :

Bien assaisonner, 6 tranches minces de foie de veau. Passez-les dans la farine et faites-les sauter des 2 côtés dans le beurre brûlant. Dressez-les dans un plat avec des tranches fines de bacon (lard fumé) également sautés au beurre, dans la même casserole que le foie de veau. Servez avec des pommes à l'anglaise, du persil haché et une rondelle de citron. Terminez en versant le beurre de cuisson brûlant.

FOIE DE VEAU A LA NORMANDE :

Pour 4 personnes: 4 tranches de foie de veau, beurre, farine, sel, poivre, 15 à 20 petits oignons, 200 g de champignons de couche, crème fraîche épaisse, persil, 1 citron. Lavez les champignons dans de l'eau citronnée. Mettez les oignons à sauter doucement au beurre. Farinez les tranches de foie, puis faites-les cuire doucement dans une poêle bien garnie de beurre. Le foie ne doit pas être trop saisi ni cuit à feu trop vif. Laissez bien dorer la première face, retournez et terminez la cuisson en cinq minutes environ. Retirez les tranches de foie de la poêle, réservez-les au chaud après les avoir salées et poivrées. Remplacez-les par les champignons entiers ou détaillés selon leur grosseur. Laissez-les sauter 3 ou 4 minutes, ajoutez un peu de beurre s'il n'en reste pas assez dans la poêle, puis baissez l'intensité du feu et ajoutez quelques cuillerées de crème fraîche épaisse. Dressez foie, oignons et champignons sur le plat de service chaud et nappez en partie avec la sauce dont vous aurez rectifié l'assaisonnement en sel et poivre. Décorez avec du persil et servez immédiatement.

FOIE DE VEAU A LA SAUGE :

Disposez sur 4 tranches de foie de veau (de 120 g environ), 1 feuille de sauge et 1 tranche de bacon. Enveloppez chaque tranche d'un morceau de crépine et faites cuire au beurre blond 6 ou 7 mn de chaque côté. Assaisonnez en fin de cuisson. Déglacez la poêle avec 1 c à café de vinaigre de vin. Servez avec 500 g de raisins blancs (pelés ou non) passés au beurre blond.

FOIE DE VEAU A LA SAUGE :

600 g de foie de veau en tranches, feuilles de sauge selon goût, 100 g de beurre, 1 ou 2 c à soupe de farine, 1 pointe de couteau de paprika, sel, poivre en grain moulu.

Assaisonnez chaque tranche de sel de poivre et de paprika. Passez alors celles-ci dans de la farine et portez à cuisson dans une poêle avec la matière grasse. Aromatisez avec les feuilles de sauge et laissez cuire un quart d'heure environ. Surveillez la cuisson, car le foie doit être bien cuit mais il ne peut durcir. Dressez sur un plat et accompagnez de pommes de terre rissolées aux oignons.

FOIE DE VEAU A LA VAPEUR DE THYM :

Mettre de l'eau dans le récipient du dessous. Poser dessus le second récipient et y déposer un lit de thym, déposer dessus 2 tranches de foie de veau, saler, poivrer. Couvrir et cuire 10 mn. Arroser le foie d'un jus de citron.

FOIE DE VEAU A L'ITALIENNE :

Pour 8 personnes: 750 g de foie de veau, 250 g de champignons, 2 échalotes, 3 c de sauce tomate, 30 g de beurre, 100 g de jambon, 1/2 verre de vin blanc, 1 dl de bouillon, fécule de pomme de terre.

Dans une cocotte faites chauffer le beurre et faites-y revenir le foie de veau. Au bout de 5 mn, ajoutez les champignons hachés, le jambon coupé en morceaux et les échalotes épluchées et finement hachées. Laissez encore revenir 3 mn puis ajoutez le vin blanc et le bouillon. Mélangez à cette préparation la sauce tomate. Couvrez et laissez mijoter à feu doux 1 h 30. Au moment de servir, liez avec un peu de fécule de pomme de terre.

FOIE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS :

Salez et poivrez 8 fines tranches de foie de veau, passez-les à la farine. Faites-les cuire au beurre chaud. D'autre part, faites sauter, à feu vif, 250 g de champignons avec sel, poivre et jus de citron. Recouvrez les escalopes de champignons et parsemez de persil haché. Décorez de rondelles de citron.

FOIE DE VEAU AUX EPINARDS FRAIS :

Pour 4 personnes: 4 belles tranches de foie de veau de 150 g chacune, 2 kg d'épinards frais, 220 g de beurre, 2 échalotes, sel, poivre, 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Dans une poêle en fer noir épaisse de préférence, faites fondre 30 g de beurre environ. Lorsqu'il est très coloré, déposez les tranches de foie de veau salées et poivrées. Laissez cuire à feu moyen 1 minute sur chaque face pour obtenir le foie rose moelleux, prolongez de quelques secondes sur chaque face si vous préférez plus à point. Dressez sur une assiette chaude. Dans la poêle de cuisson, jetez une échalote hachée fin dans 30 g de beurre, 2 cuillères à soupe de vinaigre rouge. Laissez émulsionner le vinaigre sous l'effet de la chaleur. Nappez les tranches avec le jus restant. Dressez sur le côté de l'assiette la garniture d'épinards frais dont voici la préparation: Lavez les épinards frais plusieurs fois à grande eau. Mettez une casserole très large à la base sur un brûleur et laissez chauffer à sec quelques secondes. Déposez alors les épinards, ajoutez 1 cuillère à café de sucre en poudre. Salez à votre convenance. Sous l'effet de la chaleur les épinards vont rendre leur eau et cuire. Vous les retournez plusieurs fois avec une fourchette jusqu'à la couleur de fin de cuisson, 2 minutes suffiront. Egouttez, ajoutez 50 g de beurre, 2 tours de moulin à poivre.

FOIE DE VEAU AUX RAISINS :

Pour 4 personnes: 4 tranches de foie de veau de 150 g environ chacune, 200 g de raisins secs, un verre de porto, un verre de vin blanc, 50 g de beurre, une échalote, de la farine, du sel, du poivre.

Faites tremper les raisins dans le porto quelques heures avant la préparation. Vous pouvez évidemment remplacer les raisins secs par des raisins frais. Dans ce cas pelez-les et épépinez-les. Assaisonnez le foie de sel et de poivre. Passez les tranches de foie dans la farine et faites-les cuire au beurre. Veillez à garder le foie de veau rose. D'autre part, faites réduire le vin blanc avec l'échalote hachée. Déglacez la cuisson du foie avec le porto ayant servi au trempage des raisins et avec la réduction au vin blanc. Ajoutez les raisins et rectifiez l'assaisonnement. Dressez les tranches de foie de veau sur le plat de service. Nappez avec la sauce aux raisins. S'il est trop cuit, le foie de veau devient caoutchouteux. Pour éviter cet inconvénient, prenez la précaution de saisir le foie à feu très vif et poursuivez la cuisson (4 minutes environ de chaque coté) à feu moyen. Ne couvrez surtout pas la poêle. Préférez, pour la confection de cette recette, des raisins sucrés, genre muscats. Servez le foie de veau accompagné de quartiers de citron.

FOIE DE VEAU FRIT :

Assaisonner de minces tranches de foie avec sel, persil et oignons haché. Les fariner. Les tremper dans la pâte à frire et les faire dorer lentement dans la graisse. Les sécher sur un papier absorbant. Servir avec une sauce tomate.

FOIE DE VEAU VENITIEN :

Préparation: 10 mn. Cuisson: 20 mn. Pour 6 personnes: 800 g de foie de veau en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, 4 oignons, 3 dl de vin blanc sec, 70 g de beurre, 1 bouquet de persil plat, sel, poivre.

Détaillez les tranches de foie de veau en gros dés. Faites-les revenir dans 50 g de beurre fondu jusqu'à ce qu'ils soient saisis tous les côtés. Retirez-les, réservez-les sur un plat de service chaud. Dans la même poêle, faites suer 5 minutes sur feu doux, avec le reste de beurre, les oignons émincés en rondelles. Mouillez avec le vin blanc et continuez la cuisson 10 minutes environ. Incorporez les dés de foie cuits. Salez, poivrez. Mélangez. Parsemez de persil haché. Ce plat est à savourer avec de la polenta ou bien une bonne purée de légumes de saison.